PROCESAMIENTO Y COMPLEJO DIETETICO DE LA YUCA BRAVA ENTRE LOS INDIGENAS PUINAVES DEL RIO INIRIDA

Por

Gloria Triana *

> "A las mujeres Puinaves que cultivan y elaboran la yuca.
>
> A los hombres que elaboran los rallos, cernidores y sebucanes".

El grupo indígena sobre el cual está escrito el presente artículo habita en la Comisaría del Guainía, situada al oriente del territorio colombiano, entre los llanos del Meta y Vichada y las fronteras de Venezuela y Brasil. En número aproximado de 2.000 habitantes están localizados en aldeas dispersas a lo largo del río Inírida, tributario del Guaviare y perteneciente a la Cuenca del Orinoco.

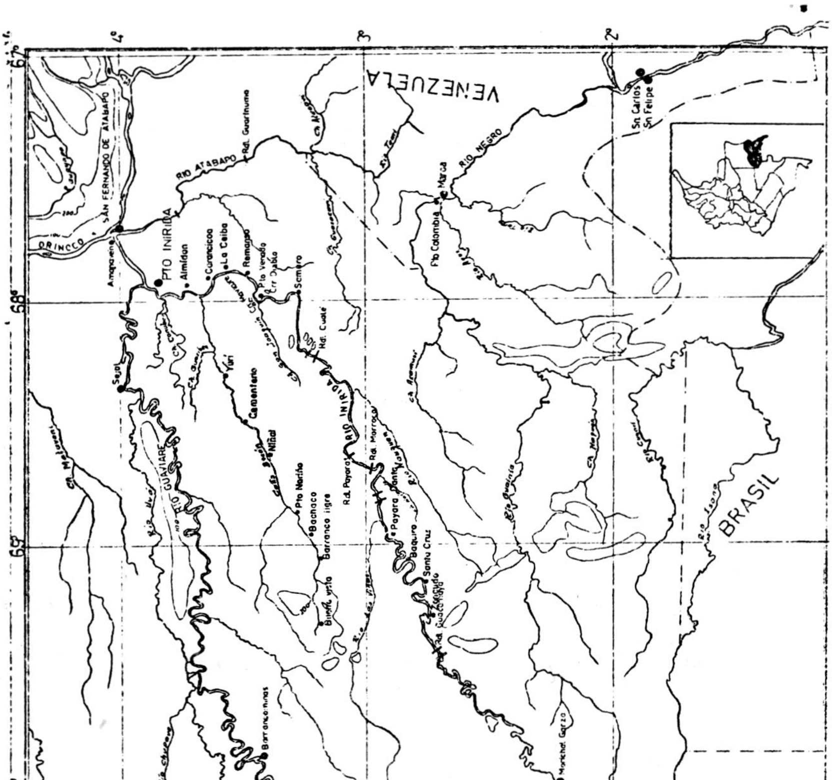
Origen y domesticación de la Yuca Brava.

Hasta hace pocos años se creyó que la domesticación de las plantas había tenido un único centro de origen; investigaciones de los últimos años realizadas a través de análisis genéticos comparativos han establecido diversos centros de domesticación. Los trabajos de Nicolai Vavilov y S. M. Bukasov, del Instituto de Cultivo de Plantas de Leningrado, establecen seis centros de domesticación (Vavilov, 1949) (1):

1) *El Asia Sur-Oriental* (China Sur-Nepal-Japón).
2) *El Asia Sur-Occidental* (India Occidental, Cachemira, Persia, Asia Menor).

---

* Instituto de Ciencias Naturales - Museo de Historia Natural, Sección Antropología, Universidad Nacional.


COMISARIA DEL GUAINIA
RIO INIRIDA - LOCALIZACION DE
ALDEAS PUINAVES
VENEZUELA
BRASIL
VICHADA
GUAVIARE
RIO GUAVIARE
RIO INIRIDA
RIO ATABAPO
RIO NEGRO
ORINOCO
SAN FERNANDO DE ATABAPO
PTO INIRIDA
Amanaven
Almidon
Guarcincoa
La Ceiba
Remanso
Pto Venado
Crr Diablo
Sembero
Rd. Cualé
Yuri
Carpintero
Niñal
Pto Nariño
Bachaco
Barranco tigre
Buena vista
Rd. Payara
Rd. Morroco
Payara
Baquiro
Santa Cruz
Rd. Guacamayo
Barranco minas
Mapiripana
Morichal Garzo
Morichal Viejo
Paloma
Sn Carlos
Sn Felipe
Fto Colombia
Maroa
Rd. Guarinuma
67°
68°
69°
70°
4°
3°
2°

3) *El Mediterráneo* (Norte de Africa, Oriente Mediterráneo, Sur de Europa).
4) *Abisinia.*
5) *Mesetas Mesoamericanas.*
6) *Andes Centrales del Norte y Suramérica.*

Basándose en el número de especies de cosechas, el número de familias dentro de cada especie y su distribución geográfica, probablemente hubo tres áreas de domesticación en el Nuevo Mundo, en las cuales la evolución de la agricultura pudo haber sido paralela e independiente:

1. *Las tierras altas centroamericanas.*
2. *Los altos valles y altiplanicies de los Andes centrales.*
3. *Las tierras bajas del Caribe y Suramérica.*

Cada una de las tres regiones fue probablemente el lugar de domesticación de cada uno de los tres productos básicos para los indígenas americanos: el maíz, la papa y la yuca, y cada uno cultivó también diversos productos con carácter complementario (Sanders, Marino, 1973, pág. 79) (2).

En cuanto al tercer centro agrícola postulado, el de las tierras bajas tropicales, no se poseen prácticamente datos. No se sabe cuándo, dónde o cómo se dieron los primeros pasos hacia la domesticación de las raíces tropicales.

Sauer defiende que se trata de un proceso independiente del cultivo de semillas y también de aparición en fecha anterior. Se inclina como lugar de origen por las tierras bajas del Caribe. En Colombia y Venezuela —el enclave sugerido por Sauer para las cosechas de raíces tropicales americanas— aparecen las tapaderas de alfarería (Budare) para las tortas de yuca (cazabe) en la fase cerámica local hacia 1000 A. C. (Sanders, Marino, 1973, pág. 86) (3).

De acuerdo con las tesis de Sauer, esta región del Caribe colombo-venezolano presenta las condiciones ideales para el desarrollo de uno de los centros originarios de las plantas cultivadas en el mundo, en su forma primera de vegecultura, o agricultura de tipo vegetativo. Raíces y tubérculos que se distribuyen por esquejes o secciones y no por semillas. Para una fecha de 1.120 A. C., se encuentra en el sitio de Malambo (Bocas del Magdalena), muy cerca a Puerto Hormiga, un grupo que ya utilizaba el Budare o tiesto, utensilio de cerámica que siempre ha estado íntimamente vinculado al cultivo de la yuca brava (Domínguez, pág. 3) (4).

Con respecto a las formas especializadas de agricultura tropical, especialmente al complejo dietético de la yuca brava, no se discute su origen en las tierras altas tropicales. Los principales problemas son los del lugar, fecha y procesos que llevaron a su evolución y difusión.

La cerámica, y posiblemente el cultivo incipiente de la yuca brava, puede que aparecieran en la llanura costera árida que rodea el Lago de Maracaibo en un período entre los 2700 y 300 A. C.; sin embargo, uno de los testimonios concretos más antiguos del cultivo de la yuca es de la parte inferior del Orinoco (aproximadamente 1000 años A. C.). Las culturas en cuestión están asociadas a emplazamientos de pequeños poblados situados a lo largo del río. Al parecer el complejo dietético de la yuca brava había evolucionado ya, puesto que existen piezas de alfarería para las tortas del cazabe, especialmente corrientes en la tradición cerámica Barrancoide, que tiene estrechas semejanzas de estilo con la de Malambo en Colombia. La yuca pudo haber sido introducida por migración desde Colombia (Sanders, Marino, pág. 148) (5).

Para Reichel Dolmatoff (1965, pág. 64) (6) la yuca brava fue usada en el interior de la costa colombiana, pero eventualmente fue reemplazada por la yuca dulce, y el importante comercio y almacenamiento del cazabe y mañoco fue desarrollado más tarde en el oriente de los Andes y en las cuencas del Orinoco-Amazonas. La yuca fue probablemente primero cultivada por las tribus de la selva tropical del oriente venezolano y más tarde desde esta región el conocimiento, domesticación y asociaciones tecnológicas de esta planta fueron introducidos en el noreste de Colombia.

En suma, la arqueología de las tierras bajas tropicales, pese a su escasez, sugiere que el complejo culinario de la yuca brava se inició al parecer en las tierras bajas del Caribe y se difundió en época más tardía por la cuenca del Orinoco-Amazonas. Betty Meggers afirma que es razonable asumir que la Amazonia fue habitada por grupos de recolectores y cazadores tan temprano como en las regiones circundantes, pero la densidad de la vegetación, el uso de materiales perecederos para herramientas y armas y la escasa cantidad de evidencias arqueológicas se combinan para crear un vacío en el registro anterior a la introducción de la cerámica. Si las plantas domesticadas fueron introducidas o no en este tiempo, es tan incierto como su ruta de difusión (Meggers, 1972, pág. 124) (7).

Al parecer las primeras ocupaciones estuvieron confinadas a las áreas de relativa vegetación abierta, pues la selva tropical pudo no haber sido un ambiente atractivo para una ocupación permanente y una intensiva utilización. Verdaderamente no existe una directa evidencia arqueológica de cuándo la penetración a la selva tropical ocurrió (Lahtrap, 1973, pág. 90) (8).

Sin embargo, las evidencias halladas en el sitio de Malambo y en la parte inferior del Orinoco indican que la yuca brava ya se cultivaba y procesaba en el enclave del Caribe. Si en las tierras bajas tropicales se dio como proceso independiente o como producto de la difusión, es algo que no está todavía definitivamente aclarado. El hecho es que para la época de los primeros contactos con los europeos la yuca brava había desaparecido ya del Caribe y sólo se encontraba en el territorio amazónico.

Area	*Fase*	*Antigüedad*	*Evidencias arqueológicas del cultivo de la yuca brava*
Llanura costera árida del Lago de Maracaibo (Venezuela).	Cultivo incipiente de yuca braca.	2700 - 300 A. C.	Cerámica.
Malambo (Colombia).	Cultivo de yuca brava.	1120 A. C.	Tiesto o Budare para cazabe.
Parte inferior del Orinoco (Venezuela).	Cultivo de yuca brava.	1000 A. C.	Tiesto o Budare para cazabe.

El modelo de subsistencia de esta región incluía el cultivo extensivo a lo largo de las planicies aluviales de los ríos principales, con la yuca brava como producto principal, la cual se consumía, según los relatos de los primeros cronistas, en harina (mañoco) y en tortas (cazabe) preparadas en la misma forma como se hace en el presente. Así relata Gumilla, en el Orinoco Ilustrado, sus observaciones sobre el proceso de la yuca: "Hay otra yuca que llaman brava; ésta no se puede comer sino después de que pasa a cazabe, de este modo: rallan dicha yuca y queda como aserrín, exprimen su jugo y éste si le bebe alguno, sea hombre o sea animal, luego revienta; pero en cuanto le dan un hervor es muy sano y sabroso. Amontonado el aserrín de la yuca 24 horas, toma punto como la masa de trigo y entonces en unos ladrillos delgados y anchos que llaman budare, bajo de los cuales arde el fuego, van tendiendo aquella masa hecha torta, este es el pan que sirve en las casas y se lleva en los viajes".

La descripción de Rivero (1736, pág. 111) (9) es mucho más completa puesto que nos habla no sólo de las etapas del proceso sino de la construcción y función de cada uno de los elementos involucrados: "... Este pan o cazabe se hace de unas raíces (a manera de nabos) llamada yuca, y es tradición y sentir muy común que las plantó en estas indias el Apóstol Santo Tomás; ... hay dos especies de esta yuca, la una llaman yuca mansa, la cual asada o cocida es de mucho sustento, y tiene el sabor de las castañas; la otra se llama yuca brava porque el humor y jugo es muy fuerte y venenoso...

Este jugo tan venenoso y activo pierde toda su fuerza y valentía cociéndolo al fuego y forman de él los indígenas una bebida que usan, y vinagre también con que sazonan sus comidas; de una y otra yuca fabrican el cazabe, pero lo más común es de la que llaman brava. Esta la rallan para hacer un pan, y no teniendo otros rallos, inventaron sus ingenios unos bien peregrinos: toman una tabla de dos tercias de largo y una cuarta de ancho, y buscando en las playas de los ríos unas piedrecitas pequeñas, afiladas y agudas, las van clavando con sutileza y buena proporción en un lado o plan de la tabla, y luego le dan un barniz con un betún resinoso que sacan de algunos árboles, tan pegajoso y fuerte que dura ocho y diez años y antes se quiebran a pedazos las tablas que saltar las piedrecillas. En este instrumento rallan la yuca, y como ésta es tan acuosa y jugosa, es menester purificarla de este zumo, por ser tan venenoso como se ha dicho, para lo cual es necesario la prensa; no les faltó la industria para esto como no les faltó para el rallo; de unas cañitas muy sutiles que van sacando, tejen una grande bolsa como de dos varas de longitud y media de circunferencia, que tiene su boca por lo alto y remata en una prensilla por la parte inferior; en ésta van echando de aquella masa o yuca rallada hasta dejarla casi llena; cuelgan después este instrumento en un árbol o palo, y por la presilla que se dijo y en que remata esta bolsa meten una palanca bien fuerte, siéntase sobre ésta la india, y haciendo peso con el cuerpo va despidiendo todo el humor la masa hasta dejarla como estopa. Puesta ya en este estado la masa, la van desmenuzando entre las manos y cerniendo en unas cribas que hacen de cañas muy sutiles; sigue el cocer el pan, y esto lo hacen con facilidad las indias; labran unas planchas de barro redondas muy lisas y aseadas, de una vara y media de circunferencia, que cuecen al fuego como se cuecen los ladrillos; ponen esta plancha sobre tres piedras en el suelo, en figura de triángulo, apartadas con proporción unas de otras; encienden leña debajo hasta que coge el budare (así se llama la plancha) el calor y temple necesario para cocer el cazabe; van echando en él harina, y extendiéndola proporcionalmente de un lado y de otro la torta, y a breve rato queda cocido su pan; y hacen esto con tanta presteza las indias que en el espacio de una hora hacen diez o doce tortas de cada una...".

El cultivo de la yuca por el sistema de la agricultura de tumba y quema.

En la región amazónica dadas las características de los suelos, los indígenas practican una técnica de cultivo llamada por los especialistas "agricultura itinerante o agricultura de tumba y quema".

Este tipo de agricultura implica que para poner en cultivo una superficie de tierra forestal los campos deben ser rozados (desmonte de yerbas y arbustos pequeños), los árboles deben ser talados, tumbados y quemados antes de ser roturado el campo para la siembra. Con variaciones según las diferencias en las calidades de los suelos, estas siembras sólo producen de 1 a 3 años. En la mayoría de los productos no hay resiembra (exceptuando la yuca brava) y sólo los árboles frutales quedan en producción después de que las sementeras son abandonadas. Es decir, en algunos lugares, como es el caso de los Puinaves, cada año se tumba un nuevo campo de cultivo y después de recoger los productos de la resiembra de la yuca (año y medio aproximadamente) se abandona el anterior por espacio de varios años, hasta que el bosque recupere totalmente su vegetación y esté listo para ser tumbado de nuevo.

Esta técnica de cultivo que aparece como totalmente irracional para los observadores que desconocen las condiciones de los suelos de la región amazónica, evidencia, sin embargo, un alto grado de adaptación y conocimiento del medio ambiente. Sucede que los suelos de esta región como los de todo bosque húmedo tropical, son generalmente pobres y debido a la fuerte precipitación pluvial la delgada capa vegetal es llevada por las aguas, lo que unido a las temperaturas continuamente altas y a la humedad del ambiente forestal, produce una rápida descomposición de las hojas que guardan gran parte de las reservas de nutrientes. En virtud de este reciclaje ultrarrápido los nutrientes pasan al suelo después de tumbar, talar y quemar el bosque; pero este depósito se pierde rápidamente después de uno o dos años por las grandes lluvias, a medida que se rompe el ciclaje orgánico y la fecundidad de la tierra desaparece. Otro fenómeno adicional es la invasión de malezas que después del segundo año son más difíciles de controlar, lo que implica que el esfuerzo de limpieza del terreno no garantiza en sí mismo la continuidad de la productividad de la tierra, pues su fertilidad es de todas maneras decreciente.

Los indígenas poseen en la práctica un conocimiento detallado de este proceso, y es por eso que tienen una serie de técnicas que al ser estudiadas han sido indicadoras de una gran adaptación al ambiente.

Por ejemplo, al escoger la tierra para un nuevo desmonte prefieren las zonas con declives suaves y, por lo tanto, con una superficie bien drenada, para evitar que las lluvias arrastren en un solo año la capa vegetal. En la elección de un nuevo campo de cultivo, el color, la textura del suelo y las características de la vegetación adyacente son para ellos indicativos de la esterilidad o relativa fertilidad de la tierra. La tierra de morichales no es apta para sus cultivos, esto lo indica el "moriche rebalsero" *(Mauritia flexuosa)*, también la abundancia de helechos *(Asplenium* sp. y *Pteridium* sp.) por ser un tipo de vegetación de tierras anegables. En cambio los suelos negruzcos de frutales y partes no inundables caracterizadas por la presencia del "seje" *(Jessenia polycarpa)*, "moriche alto" *(Mauritia casana)* y "chontaduro" *(Guillelma gassipaes)* son los elegidos para sus conucos o sembrados.

Esta adaptación no se manifiesta sólo en el conocimiento del tipo de condiciones y características de las tierras cultivables, sino que saben de los rendimientos decrecientes de la fertilidad de la tierra, de la dificultad del control de malezas, lo cual unido a la poca o ninguna limitación de la tierra disponible, hace que sea más fácil para ellos tumbar cada año un nuevo campo, antes que luchar contra condiciones tan adversas.

Las actividades agrícolas están sujetas a las variaciones climáticas. Existen dos estaciones bien marcadas: el período seco en esta región se inicia a principios de noviembre y dura hasta finales de marzo; el invierno o estación lluviosa comienza con toda su intensidad a partir de abril y dura hasta fines de noviembre.

La tala y tumba se hacen al comienzo del verano; el campo una vez tumbado se deja secar por espacio de dos meses para luego ser quemado y empezar las siembras con las primeras lluvias.

De estas labores sólo la tala y tumba son colectivas, grupos de 4 o 5 hombres se reúnen y después de rozar (limpiar el terreno de yerbas y arbustos pequeños) se tala en forma escalonada de tal manera que los árboles grandes al caer tumban los pequeños, lo que hace posible que una extensión de una hectárea, que es el tamaño promedio de los campos de cultivo, puede estar lista en 3 o 4 días. Una vez listo el terreno (después de tumbado y quemado) el hombre participa en la primera siembra, roturando la tierra con el palo cavador y la mujer va colocando las semillas de yuca en forma oblicua, sin cubrirlas de tierra; esta siembra se hace en los espacios dejados por los troncos caídos que no se mueven del terreno. La yuca es la primera que se siembra después de colocar en el centro del "conuco" o sementera lo que ellos llaman el padre y madre de la yuca (plantas mágicas) y algunas otras plantas, que según su creencia aseguran una buena cosecha. Después viene la siembra de los otros productos y a partir de este momento el cuidado, control de malezas y recolección de frutos, tanto cultivados como silvestres, son tareas femeninas. La segunda siembra es hecha exclusivamente por la mujer, quien al arrancar la yuca para el consumo saca de inmediato los esquejes de la planta arrancada, aprovecha el hueco que dejen los tubérculos y pone generalmente dos o tres estacas en un mismo hueco cubriéndolos de tierra.

Etapas del procesamiento de la yuca.

En el procesamiento de la yuca brava se utiliza un complejo conjunto de elementos tecnológicos que son empleados en todas las culturas amazónicas, solo con algunas variaciones en lo que hace referencia a los diseños y materiales empleados en la cestería, pero cada uno de ellos cumple las mismas funciones. También se presentan variaciones en cuanto al llamado complejo dietético de la yuca que se manifiestan en las distintas maneras de preparar los alimentos derivados.

a) *Transporte a la aldea.*

El primero de los elementos es el canasto utilizado y fabricado por las mujeres para transportar la yuca del sembrado a los sitios de habitación. Las mujeres Puinaves utilizan para ello una palma silvestre que generalmente cortan en el camino al conuco y con ella fabrican en un lapso de 10 a 15 minutos el canasto (catumare) que les permite llevar sobre sus espaldas y con una corteza sostenida sobre su cabeza un peso hasta de 60 kilos, en muchas ocasiones a una distancia de más de una hora. Este canasto es también utilizado en una etapa posterior para poner la yuca en el agua.

b) *Pelado de la yuca.*

Una vez transportada la yuca al sitio de habitación empieza la primera tarea que consiste en pelar la yuca. Antes de la adquisición de machetes y cuchillos las mujeres utilizaban instrumentos de hueso y lascas de piedra. La mujer coloca una estera tejida de palma sobre el suelo, se sienta colocando

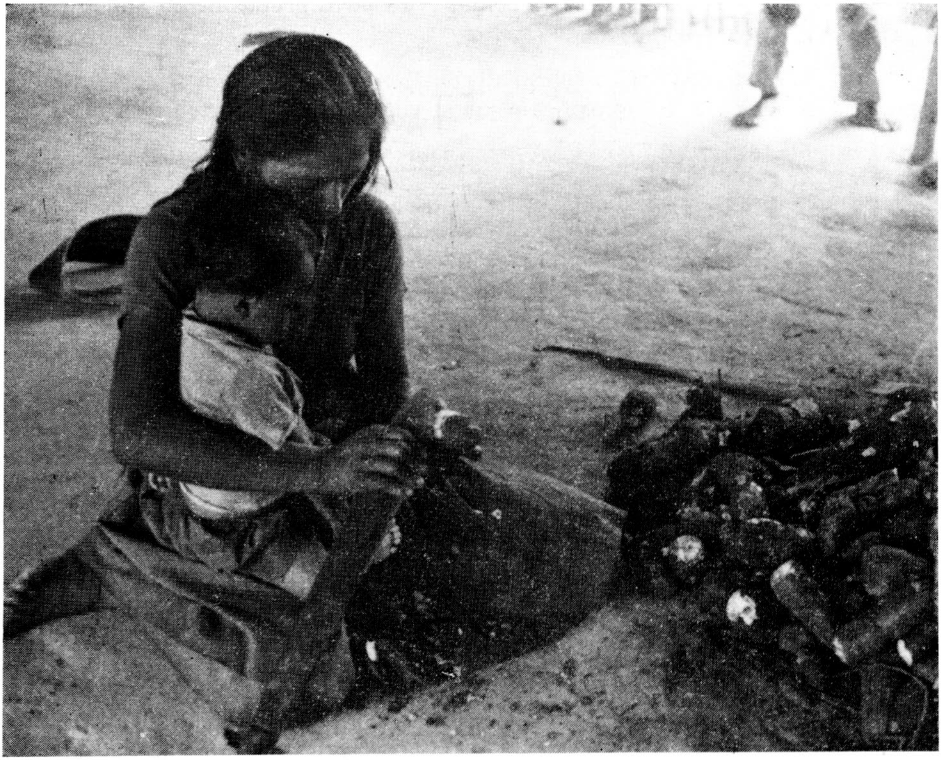


Foto No. 1. Pelado de la yuca.

la yuca sobre una de sus rodillas y remueve la cáscara con una gran habilidad. De estas yucas peladas una parte se ralla de inmediato y la otra se coloca de nuevo en el catumare (canasto de transporte) y se lleva al caño o al río para ser ablandada durante tres días; esta yuca sometida a este proceso de maduración recibe el nombre de "murujui".

c) *Rallado de la yuca.*

Para el rallado de la yuca los indígenas usan un rallo para cuya fabricación generalmente utilizan la misma madera empleada en la fabricación de las canoas *(Ocotea* sp. *Lauraceae);* a esta madera se le da una forma cóncava, se le hacen incisiones dentro de las cuales se colocan en forma geométrica piedras de sílex puntiagudas que se adhieren a la tabla mediante un recubrimiento del látex producido por el "pendare" *(Mimusops);* este látex una vez preparado adquiere un color negro y fija de tal manera las piedras que puede ser usado por espacio de varios años. Aunque el rallo es un elemento indispensable en la vida cotidiana de todas las culturas amazónicas, no todos los grupos saben fabricarlo. En esta región de la Cuenca del Orinoco sólo los Curripacos y Makiritares lo elaboran, y los otros grupos deben adquirirlo ya sea por trueque o por compra.

La yuca que se ralla de inmediato una vez pelada se coloca en un recipiente y se tapa con hojas para esperar la yuca fermentada o "murujui", la

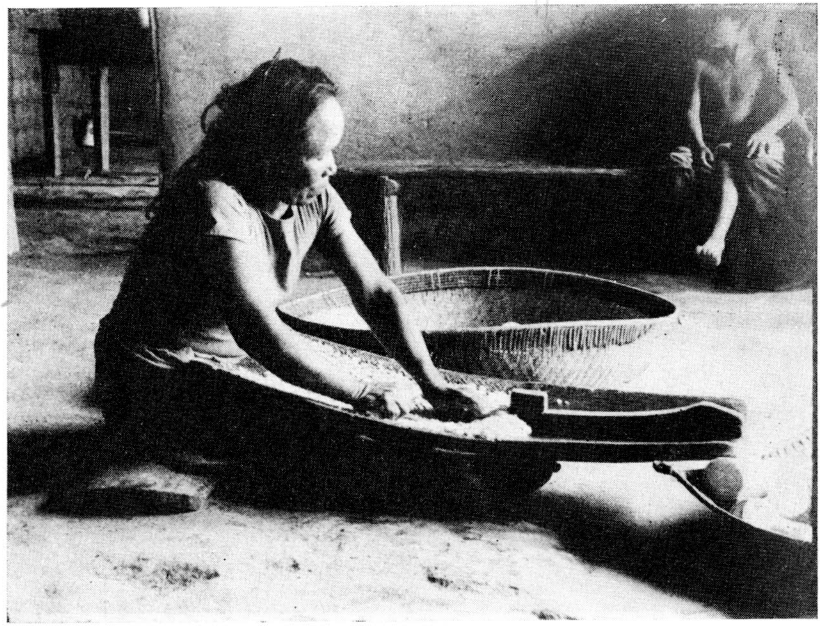


FOTO No. 2. Rallado de la yuca.

cual una vez rallada se mezcla con la seca. Mezcladas y compactadas en una sola masa están listas para la siguiente etapa del proceso.

d) *Colado de la masa.*

Para colar la yuca los hombres fabrican de bejuco el instrumento llamado sebucán o matafrío, que consiste en una bolsa cilíndrica cuyo tejido a manera de un resorte puede ser dilatado para introducir la masa y comprimido una vez que se coloca en un aparato formado por dos troncos paralelos, uno de los cuales posee incisiones con el objeto de cambiar la presión que se hace utilizando el sistema de palanca sobre el sebucán, para lograr extraer el ácido cianhídrico (HCN).

La masa permanece dentro del sebucán una media hora y la mujer muchas veces se sienta en el extremo de la palanca para acelerar el colado hasta que salga la última gota del ácido, llamado por ellos "Yare", el cual posteriormente hervido y combinado con ají *(Capsicum* sp.) es utilizado como vinagre para condimentar otras comidas.

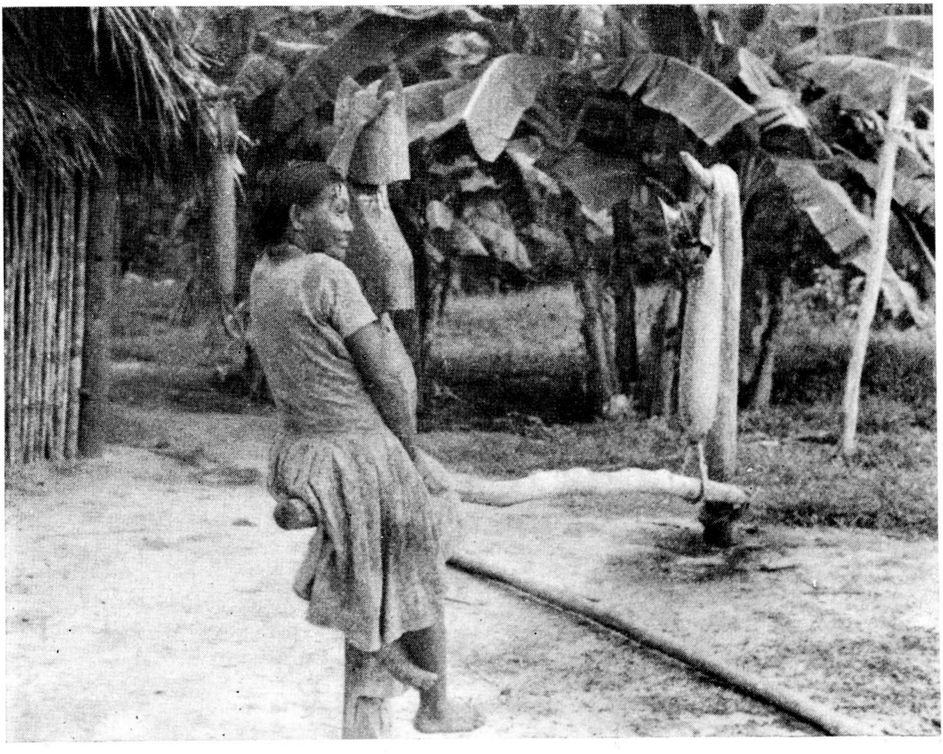


Foto No. 3. Colado de la yuca.

e) *El cernido de la masa de yuca.*

Hasta aquí el proceso es idéntico tanto para el cazabe como para el mañoco; es en el momento del cernido donde se establece la primera diferenciación. Para cernir la masa que va a ser utilizada para preparar el cazabe se utiliza un cernidor de tejido tupido que da como resultado un polvo fino, y para cernir la masa para el mañoco el cernidor tiene un tejido ralo, el cual produce una harina de grano grueso.

Generalmente la mujer cierne primero la harina para hacer el cazabe y una vez terminada su elaboración prepara el mañoco, pues éste necesita una temperatura más alta.

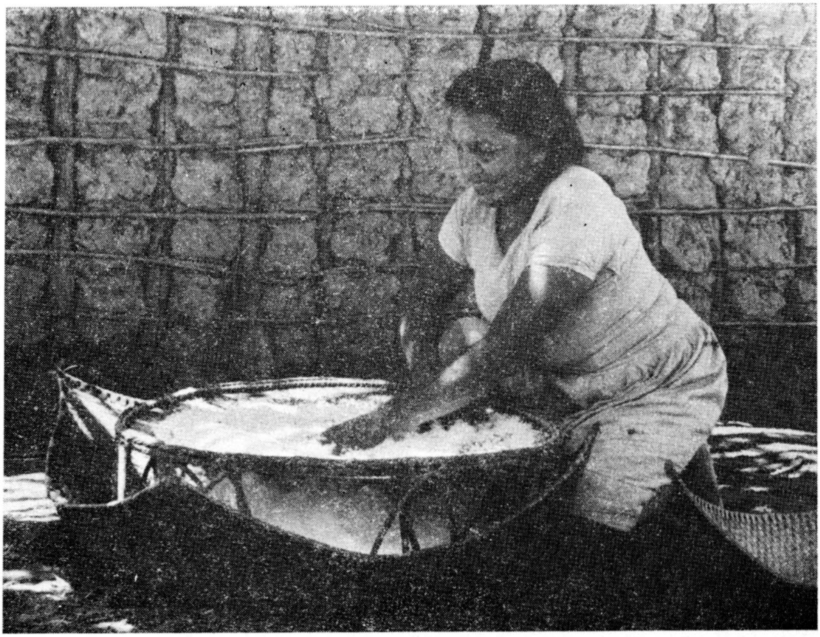


FOTO No. 4. Cernido de la yuca.

f) *Tostado de la harina para cazabe.*

Para tostar la harina fina del cazabe o gruesa del mañoco se utiliza un plato grande de cerámica llamado budare, elaborado por las mujeres, las dimensiones de este elemento oscilan entre 50 y 120 cm de diámetro.

Mientras la mujer realiza las tareas de cernido de la masa, coloca la leña debajo del budare, que está sostenido por tulpas de piedra o cerámica, de tal manera que una vez lista la harina pueda ser tostada.

Con una sopladera de cestería toma las cantidades de harina de acuerdo con la dimensión del budare, primero con la mano extiende la harina circularmente hasta cubrir la superficie total y después con la ayuda de una palita de madera va redondeando los bordes y aplanando la superficie hasta formar una torta perfectamente redonda, que se deja expuesta al calor del fuego por espacio de 5 minutos. Una vez tostada por un lado, con la misma sopladera que colocó la harina en el budare le da vuelta a la torta para que se termine de asar. Esta torta es la que recibe el nombre de *Cazabe*. Una mujer que ha traído de su conuco 60 kilos de yuca puede elaborar en una mañana hasta 25 tortas en un budare de 80 cm de diámetro. De éstas, unas las deja para el consumo inmediato (una familia promedio de 5 personas puede consumir hasta 3 tortas diarias), las que no van a ser consumidas se ponen a secar al sol en los techos de las casas o en unas barbacoas construidas especialmente para tal efecto.

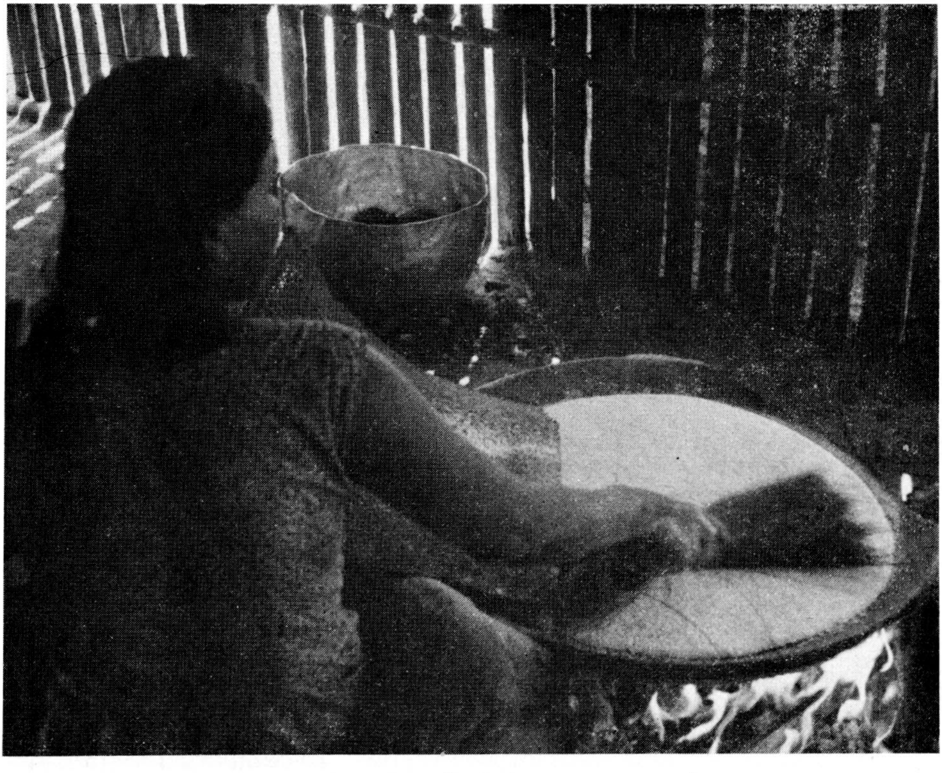


Foto No. 5. Tostado de la yuca para cazabe.

g) *Tostado de la harina para mañoco.*

Terminada la elaboración del cazabe se inicia la del *mañoco;* la harina se coloca también en el budare, pero en este caso la mujer debe sentarse junto al fuego y con una paletilla va removiendo la harina hasta que se tueste con uniformidad, dejando escapar en forma de vaho denso y blanco los restos de humedad y zumo tóxico que encierra, y de esta manera va adquiriendo un color amarillo tostado y su consistencia final. También aquí se separan las cantidades de consumo inmediato y se guardan tapados con hojas secas en Mapires (canastos elaborados especialmente para la conservación del mañoco), amarrados con bejucos en los techos de las casas las porciones que van a ser empleadas en los viajes o para consumo posterior. El mañoco bien tostado puede durar hasta un año. Tanto el mañoco como el cazabe se llevan en los largos viajes, no sólo porque soportan las condiciones climáticas sin descomponerse sino porque además son la base y complemento de casi todos los alimentos. Para un indígena selvático no hay comida si no hay cazabe o mañoco, pues de ellos se deriva todo un complejo dietético que resulta de las múltiples posibilidades de combinación.

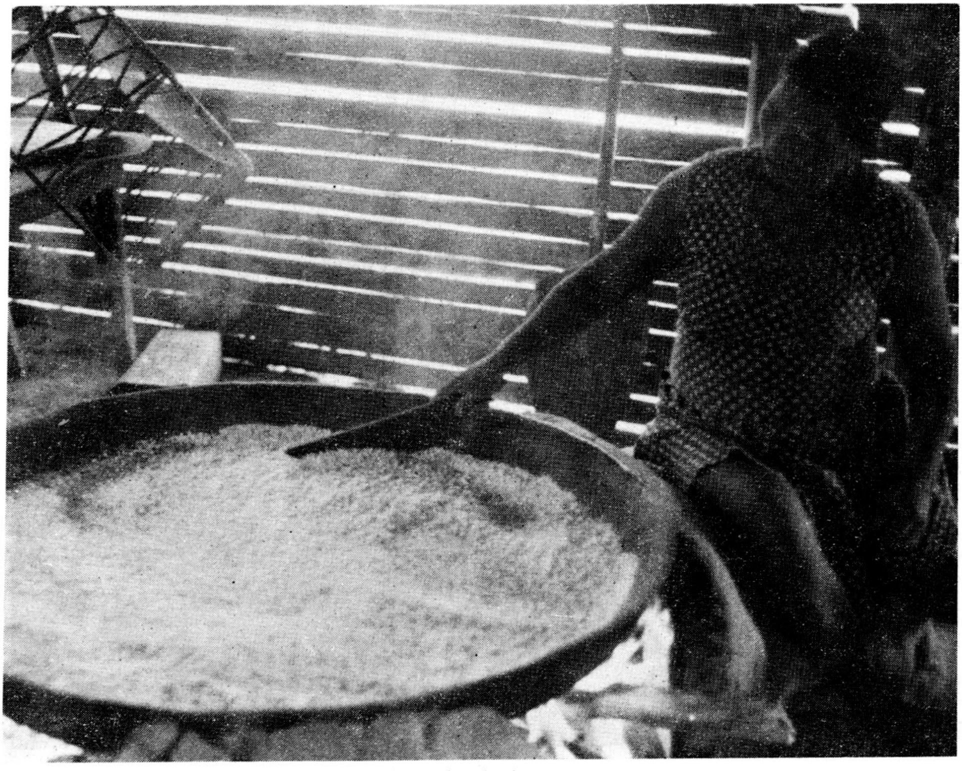


FOTO No. 6. Tostado de la yuca para mañoco.

DIVISION SEXUAL DEL TRABAJO EN LA FABRICACION DE LOS ELEMENTOS TECNOLOGICOS UTILIZADOS EN EL PROCESO DE LA YUCA

Cestería de la yuca	*Hombres*	*Mujeres*
Cernidor de cazabe	X	
Cernidor de mañoco	X	
Sebucán	X	
Recipiente donde cae la harina colada		X
Recipiente para guardar cazabe		X
Mapire para guardar el mañoco		X
Sopladera para voltear las tortas y medir la harina		X
Catumare para transportar la yuca		X
Rallo	X	
Budare, plato de cerámica donde se prepara la yuca		X
Pala de madera para mañoco y cazabe		X

Como se puede observar en el cuadro anterior, la mujer no sólo se encarga de la siembra, procesamiento y preparación de la yuca, sino que elabora parte de los elementos utilizados, especialmente los que cumplen la función de recipientes.

h) *Complejo dietético y tabúes alimenticios.*

El mañoco es la base de la preparación de las distintas clases de bebidas llamadas "Yukutas"; de éstas la más utilizada es la que resulta de la mezcla del mañoco con agua. Esta mezcla conserva el agua fresca y con un sabor un poco ácido que calma la sed; la yukuta era y sigue siendo la principal de las bebidas rituales no fermentadas. Cuando se llega a una casa de visita una de las mayores muestras de hospitalidad y aceptación es el ofrecimiento de "Yukuta". Cuando el capitán de la aldea se reúne con los hombres para tratar asuntos importantes se hace siempre alrededor de un recipiente con "Yukuta", cuando se reúnen para trabajos colectivos, bien sea los de tumba y quema o la construcción de casas, las mujeres deben tener listas grandes cantidades de mañoco para preparar la "Yukuta", cuando las mujeres se van a su campo de cultivo, o los hombres a la caza o a la pesca llevan siempre un recipiente con mañoco, pues en cualquier caño o río toman el agua para preparar la "Yukuta".

La "Yukuta" también es preparada disolviendo el cazabe en agua cuando no hay mañoco disponible, pero en general la base para su preparación es el mañoco que se mezcla también con jugos de frutas, tanto cultivadas como silvestres; en este caso las bebidas derivadas de esta mezcla no sólo cumplen el objetivo de calmar la sed sino que son una fuente importante en su nutrición por el contenido vitamínico de las frutas.

Otro de los alimentos derivados de la yuca es la tapioca de almidón, que se prepara tanto en tortas como en harina; en este caso la yuca una vez cernida se exprime en un recipiente de cerámica y el jugo se deja reposar durante la noche, al otro día se bota el agua y se le quita una capa amarillenta hasta obtener la base de almidón de color blanco, que se pone al sol para secar; después se cierne en el cernidor de cazabe si se quieren hacer pequeñas tortas delgadas de color blanco, o en el cernidor de mañoco si se quiere obtener harina, una vez cernido se tuesta en el budare por espacio de media hora.

Aparte de las bebidas frías la yuca elaborada sirve como base de preparación de comidas calientes, una de ellas es el "Mingao", una especie de sopa que se obtiene al disolver fragmentos de torta de cazabe en agua hirviendo, dando como resultado una colada espesa que se toma generalmente en la mañana a manera de desayuno, antes de salir al trabajo.

Cuando una mujer tiene un niño lactante prepara unas tortas pequeñas de cazabe utilizando sólo el "murujui" (yuca ablandada en el agua), estas tortas una vez tostadas son nuevamente disueltas en agua caliente para preparar una especie de "mingao" en forma de colada, que se le da sólo a los niños durante la lactancia.

Otra de estas sopas es el "Cuajao" de pescado, que se prepara cuando no hay pescado suficiente, como una manera de hacerlo rendir, en épocas de escasez. En este caso se sancocha primero el pescado, después se le sacan las espinas y se desmenusa en el agua en que se ha cocinado, se le ponen fragmentos de cazabe y se vuelve a colocar al fuego hasta que cuaja, al momento de retirarse del fuego se le agrega el ají pilado.

Estos son los dos únicos casos en los cuales el cazabe está incorporado a la sopa, pues en las demás sopas denominadas por ellos ajiceros (se pueden preparar de pescado, aves, tortugas o carne de monte), el ají se echa entero tanto el verde como el rojo *(Capsicum* sp.), y el cazabe es indispensable como acompañamiento a manera de pan y de cubiertos, pues ellos utilizan las tortas para sacar de la olla la comida, como los mexicanos utilizan las tortillas de maíz.

La chicha fermentada llamada por ellos "Curia", importante bebida en la realización de sus fiestas, es también preparada a base de cazabe. En este caso el cazabe ya preparado es tostado en el budare hasta que adquiera la consistencia de carbón, luego se coloca en una canoa con agua durante toda la noche, al otro día se cuela esta mezcla, a la cual se le agrega batata *(Ipomea batata)*, rallada y cocinada, y el jugo de la caña de azucar que se obtiene de moler las cañas en un trapiche de madera. Esta combinación de cazabe quemado, batata y guarapo de caña se deja en la canoa por espacio de 7 días, al cabo de los cuales está lista una bebida fermentada y embriagante.

Cuando las hormigas llamadas "bachaco" salen en el mes de mayo de sus termiteros, se hacen excursiones de recolección. Estas hormigas se tuestan en el budare, se pilan y se comen con cazabe, mañoco y ají. Durante la recolección muchas veces se consumen vivas envueltas en fragmentos de tortas de cazabe que se llevan para tal efecto.

Existe un sinmúmero de tabúes alimenticios, algunos de los cuales han desaparecido, como es el caso de la dieta estricta que debían guardar las adolescentes durante su época de encierro, en la iniciación de la pubertad, en la cual aprendían todas las artes y oficios relacionados con la vida adulta y que culminaban en grandes fiestas con música y bebidas fermentadas, coincidiendo siempre con la época de recolección de los frutos silvestres. En esta época sólo podían comer carne de aves, algunas frutas silvestres, cazabe y mañoco. Una dieta semejante tiene la madre en el post-parto, período en el cual no puede comer pescado ni carne de monte y sólo debe alimentarse de aves, cazabe y mañoco. Uno o dos meses antes del nacimiento del niño la mujer debe procesar todas las tortas y la harina para mañoco que va a consumir en el post-parto, pues en esta época no vuelve al sembrado y se dedica a labores que no implican un gran esfuerzo físico. En esta ocasión recibe también de su madre o su suegra las tortas y la harina para su alimentación en esta etapa.

No hay, en general, alimentos buenos o malos sino que están prescritas las épocas en que se pueden comer, excepción hecha de los animales que tienen poderes sobrenaturales y son la manifestación del espíritu de los montes. Estos animales son "Woy" (animal mítico), la Tonina *(Inea geoffrensis)*, la culebra de agua *(Symbrancus marmoratus)* y la raya *(Potamotrygon* sp.). Si una culebra de agua mata a un picure o a cualquier otro animal tampoco se puede consumir. Antes del contacto con los blancos no se podían comer muchos animales de monte (posiblemente ancestros claniles) ni los peces grandes, pues, según su mitología, estos animales han sido en el pasado seres humanos.

La adolescente durante su primera menstruación debe observar una dieta especial, no puede comer ají, ni sal, ni determinada clase de pescados, no puede ingerir alimentos hervidos y solamente le es permitido consumir sardinas asadas, "Yukuta" y cazabe.

Una dieta semejante observa toda la familia cuando una persona se enferma mientras está sometida al tratamiento del brujo, en este caso es él quien determina los alimentos que pueden consumirse.

Existe una categoría de plantas, las cuales son agrupadas bajo el nombre de "Pusanas", que son de diferentes clases y sirven para fines diversos: magia amorosa, protección de los enemigos, obtención de una buena pesca o cacería, etc. Cuando se van a recolectar y utilizar se deben observar también dietas alimenticias semejantes a las anteriores, en las cuales no se puede consumir ni pescado grande ni cacería de monte, y solamente pescados pequeños asados y pequeñas cantidades de cazabe.

Puede notarse que ninguno de los casos citados prohíbe el cazabe, el mañoco o las yukutas, productos derivados de la yuca brava. Esto podría explicarse porque la yuca y sus derivados son la base permanente de toda su alimentación, se producen durante todo el año y puede pensarse además que no se les atribuye ningún efecto negativo sobre el organismo en ninguna circunstancia.

El complejo dietético de la yuca está entonces asociado a la cacería, pesca y recolección, ya que no se concibe ninguna comida sin la presencia o combinación de las distintas formas enumeradas.

NOTAS BIBLIOGRAFICAS

1 VAVILOV, N. I. *The origen, Variation, Inmunity and Breeding of cultivated plants,* Chronica Botánica, Vol. 13, Moss, citado por Camilo Domínguez en: "Apuntes sobre el origen y difusión de las plantas cultivadas en Colombia. Lectura adicional No 60, 1977. Universidad Nacional.

2 SANDERS, T. W. y Joseph MARINO. *Prehistoria del Nuevo Mundo,* Ed. Labor, Barcelona, 1973.

3 SANDERS, T. W, y Joseph MARINO. Op. cit.

4 DOMÍNGUEZ, Camilo. "Apuntes sobre el origen y difusión de las plantas precolombinas cultivadas en Colombia. Mimeo. Lectura adicional No. 60, 1977. Universidad Nacional.

5 SANDERS, T. W. y Joseph MARINO. Op. cit.

6 DOLMATOFF, Reichel G. *Colombia.* London Thames and Hudsen, ed. 1965.

7 LAHTRAP, Donald. The "Hunting", Economies of the Tropical Forest zone of South America: An attempt at Historical perspective: in *Peoples and cultures of Native South America,* Ed. Daniel R. Gross, 1973.

8 LAHTRAP, Donald. Op. cit.

9 RIVERO, Juan. *Historia de las Misiones de Casanare y de los ríos Orinoco y Meta,* 1736.